



# Dinkelmalzflocken-Brot

lockeres Brot mit hohem Anteil Malzflocken

		Basis		
		1,0 x	2,0 x	3,0 x
Quellstück	5,000 kg	5,000	10,000	15,000
maltflakes Dinkel	2,500 kg	2,500	5,000	7,500
Wasser kalt	2,500 kg	2,500	5,000	7,500
Dinkelmehl Type 630	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
Dinkelvollkornmehl	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Dinkelsauerteig getrocknet minimalback 0,5%	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Psyllium Plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Pflanzenöl	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Hefe	0,130 kg	0,130	0,260	0,390
Wasser kalt (ca.)	5,400 kg	5,400	10,800	16,200
<b>26.4.17 1:44</b>	19,030	19,030	38,060	57,090

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam  
Knetzeit schnell  
Teigtemperatur  
Teigruhe

10 Minuten

2 Minuten

24°C

60 Minuten

## Aufarbeitung

Teigeinlage 1  
weitere Angaben

850g

Teiglinge oval aufarbeiten, in Dinkelvollkornmehl wälzen und in Gärgutträger oder frei auf Abziehapparate setzen. Bei voller Gare nach Belieben schneiden.

## Backen

Backzeit

55 - 60 Minuten

## Variationen

- Vorteig oder Fermentteig mit 10 - 20 % des Mehls einsetzen.
- Anpassen des Öl-Anteils (1 - 5%)